

Section Laboratoires

ATTESTATION D'ACCREDITATION**ACCREDITATION CERTIFICATE****N° 1-0702 rév. 21**

Le Comité Français d'Accréditation (Cofrac) atteste que :
The French Committee for Accreditation (Cofrac) certifies that :

es20 OEnologie
N° SIREN : 344109350

Satisfait aux exigences de la norme **NF EN ISO/IEC 17025 : 2017**
Fulfils the requirements of the standard

et aux règles d'application du Cofrac pour les activités d'analyses/essais/étalonnages en :
and Cofrac rules of application for the activities of testing/calibration in :

AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION)
FOOD AND FOOD PRODUCTS / BEVERAGE (EXCEPT DRINKING WATER)

réalisées par / *performed by :*

es20 OEnologie
ZAC de la Courondelle
183 rue Auguste Renoir
34500 BEZIERS

et précisément décrites dans l'annexe technique jointe
and precisely described in the attached technical appendix

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/IEC 17025 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management adapté (cf. communiqué conjoint ISO-ILAC-IAF en vigueur disponible sur le site internet du Cofrac www.cofrac.fr)

Accreditation in accordance with the recognised international standard NF EN ISO/IEC 17025 demonstrates the technical competence of the laboratory for a defined scope and the proper operation in this laboratory of an appropriate management system (see current Joint ISO-ILAC-IAF Communiqué available on Cofrac web site www.cofrac.fr).

Le Cofrac est signataire de l'accord multilatéral d'EA pour l'accréditation, pour les activités objets de la présente attestation.

Cofrac is signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for accreditation for the activities covered by this certificate.

Date de prise d'effet / *granting date* : **13/07/2024**
Date de fin de validité / *expiry date* : **31/10/2025**

Pour le Directeur Général et par délégation
On behalf of the General Director

La Responsable du Pôle Biologie-Agroalimentaire,
Pole manager - Biology-Agri-food,

Safaa KOBBI ABIL

DocuSigned by:
Safaa KOBBI ABIL
81E5B0ECBF63444...

La présente attestation n'est valide qu'accompagnée de l'annexe technique.

This certificate is only valid if associated with the technical appendix.

L'accréditation peut être suspendue, modifiée ou retirée à tout moment. Pour une utilisation appropriée, la portée de l'accréditation et sa validité doivent être vérifiées sur le site internet du Cofrac (www.cofrac.fr).

The accreditation can be suspended, modified or withdrawn at any time. For a proper use, the scope of accreditation and its validity should be checked on the Cofrac website (www.cofrac.fr).

Cette attestation annule et remplace l'attestation N° 1-0702 Rév 20.

This certificate cancels and replaces the certificate N° 1-0702 [Rév 20](#).

Seul le texte en français peut engager la responsabilité du Cofrac.

The Cofrac's liability applies only to the french text.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21

Siret : 397 879 487 00031

www.cofrac.fr

ANNEXE TECHNIQUE

à l'attestation N° 1-0702 rév. 21

L'accréditation concerne les prestations réalisées par :

es20 OEnologie
ZAC de la Courondelle
183 rue Auguste Renoir
34500 BEZIERS

Dans son unité :

- LABORATOIRE D'ANALYSES DES VINS

Elle porte sur :

Unité technique : LABORATOIRE D'ANALYSES DES VINS

Portée FIXE

AGRO-ALIMENTAIRE / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs (LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Composés phénoliques D.O. 280	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	Méthode interne référéncée PE17
Vins (10 < g/l de Glu/Fru)	Acidité totale De 2 à 10 g/l H2SO4	I.R.T.F.	Méthode interne référéncée PE7
Vins (10 < g/l de Glu/Fru)	Titre alcoométrique volumique De 8 à 16 % v/v	I.R.T.F.	Méthode interne référéncée PE7
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel	Méthode interne référéncée PE8
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel	Méthode interne référéncée PE8
Vins	Titre alcoométrique volumique en puissance	Calcul à partir du glucose+fructose	Méthode interne référéncée PE6B
Vins	Titre alcoométrique volumique total	Calcul à partir du titre alcoométrique volumique et glucose+fructose *	Méthode interne référéncée PE6B
Vins, moûts	Acide Acétique	Méthode automatisée enzymatique et Spectrophotométrie UV-Vis	Méthode interne référéncée PE8
Vins (<10 g/l de Glu/Fru)	pH de 2,7 à 4,5	IRTF	Méthode interne référéncée PE7

AGRO-ALIMENTAIRE / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs (LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins (<10 g/l de Glu/Fru)	Acidité volatile de 2,04 meq/l à 24,49 meq/l	IRTF	Méthode interne référencée PE7
Vins, moûts	Acidité volatile calculée	Calcul à partir de l'acide acétique	Méthode interne référencée PE8
Vins, moûts	Fer	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel	Méthode interne référencée PE8
Vins, moûts	Cuivre	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel	Méthode interne référencée PE8
Vins, moûts	Intensité colorante modifiée	Calcul à partir des caractéristiques chromatiques	Méthode interne référencée PE17

Commentaire :Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées.

* le laboratoire doit être accrédité sur les déterminations intermédiaires entrant dans le calcul

Portée FLEX1

AGRO-ALIMENTAIRE / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs (LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Acide sorbique	Entraînement à la vapeur Spectrométrie UV-Vis manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité totale	Titrimétrie potentiométrique manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acidité volatile	Entraînement à la vapeur Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Caractéristiques chromatiques D.O. 420, 520, 620	Spectrophotométrie UV-Vis manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

AGRO-ALIMENTAIRE / Boissons (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques / Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs (LAB GTA 78)			
OBJET	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE	PRINCIPE DE LA METHODE	REFERENCE DE LA METHODE
Vins, moûts	Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Titre alcoométrique volumique	Distillation / Entraînement à la vapeur Réfractométrie	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Boissons obtenues par désalcoolisation et désalcoolisation partielle - Boissons à base de vin Vins	Titre alcoométrique volumique	Distillation Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Intensité colorante	Calcul à partir des caractéristiques chromatiques	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Glucose + fructose	Méthode automatisée enzymatique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	Acide L-Malique	Méthode automatisée enzymatique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Acide L-Lactique	Méthode automatisée enzymatique	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins, moûts	pH	Potentiométrie manuelle	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.
Vins	Masse volumique à 20°C Densité 20°C/20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts de l'O.I.V.

Commentaire : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

Accréditation rendue obligatoire dans le cadre réglementaire français précisé par le texte cité en référence dans le document Cofrac LAB INF 99 disponible sur www.cofrac.fr

Date de prise d'effet : **13/07/2024** Date de fin de validité : **31/10/2025**

Cette annexe technique annule et remplace l'annexe technique 1-0702 Rév. 20.

Comité Français d'Accréditation - 52, rue Jacques Hillairet 75012 PARIS

Tél. : +33 (0)1 44 68 82 20 – Fax : 33 (0)1 44 68 82 21 Siret : 397 879 487 00031

www.cofrac.fr